

VIGNOBLES

BARON D'ESCALIN

Vergobbi Rosé

AOC Grignan-les-Adhémar
13.5% Alc./Vol
Cépage: Grenache 50% - Syrah 50%



Terroir

Terrasses à galets roulés du quaternaire ancien. Ces dépôts alluviaux possèdent tous les critères qualitatifs pour la culture de la vigne (chaleur et drainage), et leur matrice, riche en argile, se montre favorable à la Syrah.

Les vignes, perpétuellement sous le vent et le soleil, donnent des raisins riches et concentrés.

Vinification

Les parcelles de Grenache et de Syrah sont récoltées et vinifiées séparément. Rosé de pressurage, les jus sont fermentés à basse température après ensemencement, puis assemblés en fin de vinification.

Dégustation

Robe : Brillante.

Nez : Frais et très parfumé.

Bouche : Persistant, gourmand et généreux, sur des arômes de fruits rouges.

Servir frais.

Accords

Se déguste dès l'apéritif mais reste le compagnon idéal d'un repas d'été : sur une salade, une viande blanche ou un fromage de brebis. Il ne perdra rien sur une grillade.

Conservation

A consommer idéalement dans l'année.